

学校給食献立コンクール応募用紙

応募区分	小学校、中学校	学校名	山崎 学校	年 組	4 年 1 組	(ふりがな)	なかつま ちくぜん 光	児童生徒名	児童生徒との続柄
	保護者	※保護者の応募の場合		保護者氏名					
料理名	さつま芋(に)ちくぜんに								
使用した菊池市の食材	ごぼう ししいたけ								
材料名	4人分の使用量(g)		作り方・切り方など						
とり肉	1枚	200g	とり肉をたばこすいたさき						
さつま芋	200g	200g	切りし、油を少し入れて						
ごぼう	1本	4コ	15分ほどおく						
にんじん	少し	少し	コントにくはゆでくさめを						
干しいたけ	少し	15g(3コ)	とる。						
きんぴら	1枚	100g	ゆしいたけをみそにつけて						
とんかつ	1枚	100g	もどす。もどした水は使が						
大木良	大さじ5	大さじ1.5	すかない。						
酒	大さじ1.5	大さじ2	食材を切る						
しょうゆ	大さじ2		おなべに油をひきとり肉を						
			いためて食木材をいれる。						
			Aを入れてから火をいして、						
			中火で15分ほどはる。						
			しょうゆをいれて7分						

(A)

献立コンクールアンケート

当てはまるものに「○」をつけてください。

- ① 献立コンクールに応募したか。(いくつ○をつけてもかまいません。)
- ② 健康と食事は大切だと思った。
- ③ 料理を作るのが楽しかった。
- ④ 菊池産の農産物について、家族の意見が聞けてよかった。
- ⑤ 食事について、家族の意見が聞けてよかった。
- ⑥ その他 ()

アンケートは以上です。ありがとうございました!

写真又はイラスト



この料理の特徴など
 菊池のごぼうはあくが少なくて聞いたのであく
 ぬきはしていません。汁も使用しました。
 干しいたけのもどし汁も使っています。
 ゴミをへらすためなるべく使っています。
 さつま芋のあまさをいれてるためさつま芋のめ
 しました。